Der

Obstbaum-Freund.

Nro. 43. VI. Jahrgang.

29. Oktbr. 1833.

Herausgegeben von der allgemeinen praktischen Gartenbau-Gesellschaft zu Frauendorf in Bayern.

Inhalt: Ideen über Vervollkommnung der Obstfrüchte ꝛc. — Etwas über das sogenannte Zehren oder Schwinden des Weines in den Fässern. — Kennzeichen und Eigenschaften eines guten gesunden Weines. — Weinverfälschungen zu entdeken. — Erprobte Methode, trüben feimigen Wein abzuklären. — Kranker Wein. — Ein wirthschaftliches gesundes Getränk. — Noch ein Mittel, Sperlinge und andere Vögel von den Kirschbäumen und Weinstöken zu verscheuchen. — Kurzweil am Extra-Tisch.

Ideen über Vervollkommnung der Obst-Früchte, und Versuche in denselben.

(Von Herrn Justizrath Burchardt zu Landsberg.)

Wenn es erlaubt ist, über einen Gegenstand, der nur durch Erfahrung völlig aufgeklärt werden kann, Vermuthungen vorzutragen, um Andern, deren Verhältnisse günstiger sind, zu Versuchen hierüber Veranlassung zu geben, so hoffe ich wegen Mittheilung nachfolgender Gedanken gütige Nachsicht zu finden.

Wenn die Kultur auf die Veränderung der Obstsorten Einfluß hat, so wird dieß besonders durch Veränderung des Klimas geschehen. In der Atmosphäre und besonders dem darin befindlichen Wärmestoff liegt der vorzüglichste Reiz zur Entwiklung der Lebens-Kraft und Ausbildung aller Theile im Gewächsreich. Selbst in Einem Klima bringt die Jahreswitterung ausserordentliche Verschiedenheit hervor. Früchte, die in heißen Jahren vortrefflich sind, bleiben bei ungünstiger Witterung ohne Werth; andere vertragen große Hize nicht. Wenn diese Abweichungen von der gewöhnlichen Beschaffenheit durch Verschiedenheit des Klimas sich stets erneuern

Unterhaltungen im Gartenstübchen.

Sklaven-Rache.

Abulem, erzählte der Herr Anton, war ein frommer Muselmann, und zu gleicher Zeit der glüklichste Mann von Aleppo. Seine Einnahmen waren mehr als hinreichend zu seinem Unterhalte. Er hatte eine schöne Frau, die er so innig liebte, daß er ihr, gegen die Sitten seines Landes, geschworen hatte, ausser ihr kein anderes Weib zu nehmen. Er selbst war von Person schön zu nennen, und seine Gesundheit war die beste. Mit Einem Worte, ihm fehlte durchaus nichts; aber — bald ward ihm sein Glük zur Last. Er bildete sich ein, daß er in der Zukunft sein jeziges Glük zu büßen haben werde, und schon betrachtete er als die traurigen Vorboten herannahenden Unglüks die Langeweile, die das Menschenherz beschleicht,

und jährlich wieder kommen, sollte sich dann nicht das Gewächs allmählig hieran gewöhnen, und die Eigenschaften bleibend annehmen, welche die Natur ihm so lange Jahre hindurch aufdringt?

Die Erfahrung beweiset den Einfluß des Klimas auf die Obstfrüchte unwidersprechlich; im rauhern sind und bleiben viele Birnen brüchig, die im mildern schmelzend werden. Unser vortrefflicher Borsdorfer soll in wärmern Gegenden seinen eigenthümlichen Geschmak verlieren. Das Licadiren ist eine Eigenschaft der Aepfel in nördlichen Gegenden. Am Cap hat unser Wein einen ganz verschiedenen Geschmak gewonnen. Sind aber diese Eigenschaften bleibend? Wird die vom Cap nach dem Rhein verpflanzte Rebe wieder Rhein-Wein bringen; wird die seit Jahrhunderten hier gezogene bon chretien sogleich im südlichen Frankreich ihre Güte wieder erlangen, oder ein aus Frankreich zurükgesandtes Borsdorferreis hier sogleich seine edle Frucht in der größten Vollkommenheit liefern?

Hierüber können nur Versuche entscheiden. Man gehe aber weiter in der Veränderung des Klimas, man hole die Sorten aus Gegenden zurük, so südlich als möglich, besonders aus südlichen Gegenden der vereinigten Staaten von Amerika.

Wenn aber das Klima keinen bleibenden Einfluß auf das schon völlig ausgebildete Gewächs haben sollte, könnte es nicht einen solchen auf die erst sich bildende Pflanze ausüben? Könnte nicht ein Obstkern, der unterm Einfluß einer wärmern Sonne im fruchtbaren unerschöpften Boden Carolinas oder Georgiens keimte, eine andere Frucht erzeugen, als wenn dieser nemliche Kern in Pommern aufgienge? Daß die Jugend empfänglicher gegen äußere Eindrüke und bildsamer ist, zeigt die ganze Natur, es läßt sich daher ein solcher Einfluß auf den Keim wohl ahnen, schwer durch Versuche erweisen, da ein Keim nur an einem Orte sich ausbilden, und Niemand behaupten kann, daß 2 Kerne so gleich seyn werden, daß sie unter gleichen Umständen gleiche Früchte bringen würden. Kunst und Erfahrung müßten denn zuvor durch Isolirung der Blüten ein sicheres Mittel erfunden und bewährt haben, aus mehreren Kernen Einer Frucht gleiche Sorten zu erziehen.

Wäre es vielleicht möglich, durch Treib-Häuser und Mistbeete dem Kern künstlich ein warmes Klima zu geben, und so schlummernde Kräfte in ihm zu weken, und ihre Ausbildung zu befördern?

Wenn aber das Klima nicht auf die Entwiklung des Keims Einfluß hat, kann es auf seine Erzeugung Einfluß haben? kann es die wechselseitige Befruchtung nahe verwandter Arten begünstigen?

Erfolgt die wechselseitige Befruchtung nur zwischen Apfel und Apfel, zwischen Birn und Birn, kann z. B. die Quitte sich nicht mit ihnen begatten, können es nicht die Mispel oder gar die Orangen? Kann nicht eine besondere Temperatur die Blüte zu einer Befruchtung fähig machen, die eine andere verhindert, die eine sie reizbarer und empfänglicher als die andere machen?

Mir ist gewiß: daß in der Jugendzeit unsers Planeten die Lebenskraft wirksamer,

---

wenn ihm nichts mehr zu wünschen übrig geblieben. In dieser trüben Stimmung warf sich Abulem eines Abends, als er sich ganz allein glaubte, in der Dunkelheit auf die Knie nieder, und bat den Engel Gabriel in lautem inbrünstigem Gebete um die Wohlthat, ihm sein künftiges Schikfal zu entdeken: „Meine Zukunft zu kennen, sagte er, ist mein sehnlichster Wunsch.“ Da antwortete eine Stimme, die ihm von der Deke seiner Wohnung herabzukommen schien: „Wohlan, Abulem, unbesonnener Abulem, dein Gebet sey erhört! Höre und zittere! Du wirst Vater zweier Söhne werden, von denen der Eine dir nach dem Leben trachten wird. Deine Frau, die du so innig liebst, wird dir untreu werden. Dein Haus wird großen Theils von einer Feuersbrunst verzehrt werden. Du wirst in einen Brunnen fallen. Deinen Beutel voll Zechinen wirst du verlieren. Dein Lieblingskameel wird einen Fehltritt thun, wird stürzen, und du wirst den Fuß brechen. Doch das Bitterste, das ich dir sagen muß, ist

die Organisation bildsamer war, daß damals Bastarde sich erzeugten, wo jezt keine Befruchtung erfolgt, daß Bastarde sich fortpflanzten, die jezt unfruchtbar sind; ja daß, als unsere jezige Schöpfung aus dem Chaos sich bildete, in dem die ältere theils unterging, theils sich umgestaltete, daß da einzelne abgetrennte Theile organischer Körper durch die Lebenskraft erhalten, durch Organisations- und Reproduktionskraft ausgebildet, zu eigenen Körpern wurden, daß es unvollkommene Thiere geben kann, die aus Theilen vollkommen entstanden sind, und die sich nach dem medio modifizirten, in dem sie versezt waren. Doch *wozu hier Ideen aufstellen, deren Rechtfertigung ein eigenes Werk füllen möchte!* Es sollen diese hingeworfenen *Gedanken hier nur* meine Theorie erläutern, die ich über die Entstehung neuer Obstfrüchte durch wechselseitige Befruchtung mehr oder weniger verwandter Fruchtsorten hege. Befruchten sich doch Thiere getrennter Gattungen, sollte solches bei weniger vollkommen organisirten Körpern ganz unmöglich seyn? sollte es bei erhöhter Lebens-Kraft und Bildungstrieb nicht noch mehr als jezt möglich gewesen seyn?

Wenn es wahr ist, daß die Atmosphäre eines Kometen auf die unsers Planeten Einfluß hat, daß sie ihre Theile entziehen oder abgeben kann, was die Astronomen entscheiden mögen, könnten dann nicht Zeiten kommen, wo ein Komet uns einen Gährungsstoff zurük ließe, die Organisationskraft neu belebte, und den Bildungstrieb verstärkte, könnte nicht in solchen Zeiten solche wechselseitige Befruchtung leichter seyn, und damals Arten von Früchten und Gewächsen entstanden seyn, die jezt bleibend sich fortpflanzen?

Zur Erzeugung neuer Obstsorten bedürfen wir indeß jezt solcher ungewöhnlichen Umstände nicht, täglich sehen wir neue, von der Mutterfrucht sehr abweichende Früchte, entstehen. Da in einzelnen Obstgeschlechtern die Verschiedenheit der Früchte schon sehr groß ist, so ist es erklärbar, daß aus ihrer Vermischung neue sehr abweichende Arten entstehen müssen. Aber wodurch entstanden die ersten Verschiedenheiten? Durch Veränderung des Klimas, durch Pflege von Menschenhand, oder durch Befruchtung anderer Geschlechter? Wir können nur muthmassen, aus dem, was jezt geschieht, Schlüße machen, und durch Versuche die Natur in ihrer geheimnißvollen Werkstatt zu belauschen *suchen, und so glaube ich, daß alle diese Ursachen gemeinschaftlich gewirkt haben, ja daß jezt noch eine Befruchtung verschiedener Obst-Baumgeschlechter und hieraus die Entstehung* neuer Aepfel-, Birnen- u. s. w. Sorten möglich ist. Möge mir Keiner zürnen, der diese Ansichten nicht theilen kann; erlaubte es der Raum und würde der Gegenstand durch nähere Erörterung nicht zu fremdartig für ein Garten-Journal, so könnte ich Manches zur Unterstüzung des Gesagten anführen, ich hierdurch Manchen, dem mögen es gestatten, zu Versu haben, jene der Obstkultur n Fragen zu prüfen, so ist mein Sollten sich bei den aus F uns gekommenen Obstsorten nach Paris zurük gesandt keine Verschiedenheiten vorfin

uyren. möchte
Zeit und Ver-
chen aufgereizt
näher liegenden
Zwek erreicht.
rankreich zu
n, die wieder
wurden, dort
den? Sollten

nt bleiben. Genug
cher werden, als du
s der Weise wün-
ürlich ist, muß sich
wieg die Stimme.
gen über mehrere
m Geiste erbeten;
unde war Abulem's
mer Muselmann an

daß du in deinem fünfzigsten Jahre sterben wirst." — „Wie!" rief Abulem mit dem tiefsten Schmerz; „und kein Einziges glükliches Ereigniß soll mich erfreuen während dieser Kette von Unglüksfällen?" — „Doch!" war die Antwort; „du wirst noch auf eine kurze Zeit die Güter genießen, die du jezt besizest. Ein Pascha von zwei Roß-Schweifen wird deine Schwester heirathen; einer deiner Söhne wird schön und tapfer seyn, und Janitscharen-Aga werden. Die Pest wird eine große Zahl deiner Mitbürger dahinraffen, du aber wirst verschon jezt; ohnedieß kannst du ja nicht glükli schon bist, weil dir nichts fehlt, wa schen kann. Wer aber vollkommen gl auf Unglük gefaßt machen!" Hier sch Gerne hätte Abulem einige Erläuterun Stellen dieser Vorhersagung sich vo aber, wie gesagt, er schwieg. Zur St Ruhe verloren. Obwohl er als from

wir nicht vor lange in südlichen Gegenden gezogene Borsdorfer Reiser erhalten können, um deren Früchte mit unsern zu vergleichen. Sollte kein deutsches Handlungshaus Lust und Gelegenheit haben, in amerikanischen Blättern einen Aufruf an unsere dortigen Landsleute ergehen zu lassen, um zu erforschen und bekannt zu machen, wie deutsche oder französische Obstsorten dort eingeführt worden, wie sie sich dort gehalten, oder fortgepflanzt, oder verändert hätten. Eine Geschichte der Kultur europäischen Obstes in Amerika, könnte über die Einwirkung des Klimas ausserordentliche Aufschlüße geben. Wenn sich doch eine pomologische Gesellschaft zu diesem Zwek dort bildete, noch könnte mancher Greis ein Zeugniß ablegen, das bald verloren ist. Wie Schade in dieser Hinsicht, daß so mancher reisende Gelehrte und Botaniker nicht auch Pomolog ist, wie viel Interessantes hätte uns z. B. Peter Kalm in dieser Hinsicht erzählen können!

Die Versuche mit künstlichen Befruchtungen sind sehr unterhaltend, sollten nicht Obstfreunde sich finden, die diesem Geschäfte einige Aufmerksamkeit widmeten? Ich verfahre hierbei also. Ich sperre die Blüten in Glaskasten, die eine Thüre haben, ein, so wie eine Blüte sich öffnet, wird sie kastrirt; ich bediene mich hierzu eines Noppeisens, das jeder Tuchfabrikant kennt, und befruchte das Pistill mit dem Samenstaube der andern Sorte. Bei der Mißlichkeit des Gelingens und dem Zeitraum, der dazu nöthig ist, um zu Resultaten zu gelangen, können nicht zu viele Versuche angestellt werden, da so mancher unvollendet bleibt.

Wenn wir gleich an guten Obstsorten keinen Mangel haben, ist es deßhalb nothwendig, uns mit Dem zu begnügen, was wir schon haben? Sind wir überzeugt, daß nicht noch weit vortrefflichere Obstsorten entstehen können? Die herrliche Napoleon und beurré Diel, die selbst hochstämmig zu den vortrefflichsten Birnen gehören, die wir besitzen, verdanken dem Zufall ihre Entstehung, daß gerade diese so glüklich befruchteten Kerne von einem Obstfreunde unveredelt gelassen wurden. Wie viel tausend ähnliche Sorten gehen vielleicht durch die Veredlung für immer verloren, während daß andere Kerne, die wir zu Versuchen wählen, uns nur gemeines Obst liefern. Wollen wir die Gewinnung neuer vorzüglicher Sorten allein dem Zufall überlassen? Sollen wir nicht versuchen, Sorten von ausgezeichneter Schönheit und Größe auch innere Güte zu geben? Was müßte aus einem Stettiner werden, der mit einem weißen Calville, einem Goldpipping oder Borsdorfer befruchtet würde, was aus dem herrlichen gestreiften Herbstsüßapfel, wenn er von gleichen Sorten geschwängert würde? Oder wenn man umgekehrt diese Sorten mit jenen größern befruchtete! Wäre es nicht ein Gewinn, einen Apfel zu erziehen, der bei gleicher Güte als der Goldpipping die Größe und Schönheit des gestreiften Herbstsüßapfels hätte und nicht welkte?

Bei diesen Versuchen pfropfe man entweder die Reiser der Kernstämme auf Scherbenbäume oder auf die Aeste älterer Bäume,

---

die Unabwendbarkeit des Schikfals glaubte, so trug doch der allen Menschen angeborne Instinkt, das Leben zu erhalten, den Sieg über seine Frömmigkeit davon, und er suchte auf alle Art dem Unglüke vorzubeugen, das ihm vorhergesagt worden. Er genoß nichts mehr von allem Dem, was ihm beschеert war, und eben so wenig gedachte er der verheißenen Glüksfälle. Unabwendbar fest stand nur das Unglük, welches über ihn kommen sollte, vor seiner bangen Seele.

Seine Frau betrachtete er mit dem Auge der Eifersucht; er belauschte jede ihrer Bewegungen, und wies ihre Liebkosungen zurük. Nachts sah er im Traume den gefürchteten Nebenbuhler; sein Schlummer war gestört. Die Geburt seines ersten Sohnes erfüllte sein Herz nicht mit Freude, denn er gedachte der Vorhersagung, und daß dieser vielleicht sein Mörder werden würde. So zeigte er denn seinen beiden Kindern nur finsteres Mißtrauen; keines von ihnen vermochte er zu lieben, weil er jedes

um früher die Frucht kennen zu lernen. Leztere Methode kann ich sehr empfehlen. Meines Wissens war Hohberg in der Georgica curiosa 4. Buch S. 573 der Erste, der solcher erwähnt, nach ihm Duhamel B. 1 S. 267 Edit. germ.

Dann hat Büttner im deutschen Obst-Gärtner solche wiederum in Erinnerung gebracht. Wer erst einige Versuche vollendet hat, wird gewiß nicht müde werden, man mache sich auf die auffallendsten Abweichungen gefaßt. Aber die größte Genauigkeit ist nöthig, und unerläßliches Gesez sey es: nichts fortzupflanzen und zu verbreiten, was nicht ausgezeichnete Vorzüge hat. Es wird, besonders im Anfange bei solchen Versuchen, recht schwer, eine Sorte wegzuschneiden, die als Tafelobst passiren kann.

Geduld, große Geduld gehört dazu, solche Versuche anzustellen, und man muß sich durch unzähliges Mißlingen nicht müde machen lassen. Wenn man endlich so glüklich ist, in dem Glaskasten eine Frucht zu erziehen, und sie wird dann entwendet, wenn man die Kerne legt und sie gehen nicht auf, wenn sie heranwachsen, und ein Zufall entfernt die Bezeichnung, man möchte verzweifeln. Es hilft Alles nichts, man muß ausharren und nicht müde werden, infelix labor omnia vincit!

So geht denn hinaus in die Welt, ihr Wünsche und Vorschläge, wie der Sämann seinen Samen ausstreut, mancherlei Boden werdet ihr finden, möge doch hin und wieder nur ein Körnlein fallen auf ein gutes Land, und bringen tausendfältige Frucht!

Etwas über das sogenannte Zehren oder Schwinden des Weines in den Fässern.

Das sogenannte Zehren des Weins im Fasse besteht in dem feinen unsichtbaren Verdunsten desselben, welches durch die feinen Zwischenräume (Poren) des Faßholzes vor sich geht, und je nach dem Alter des Weins, dem festeren oder lokeren Holze, der größeren oder geringeren Luftwärme, die im Keller herrscht, oder dem feuchteren oder trokneren, mit oder ohne Luftzug versehenen Keller, bald minder, bald mehr vor sich geht. Es entgeht solchem nach dem im Fasse aufbehaltenen Weine unausgesezt ein gewisser Theil seiner Menge überhaupt, und gewisse Theile seiner eigenthümlichen Mischung, vorzugsweise vor andern in derselben enthaltenen Theilen. Leztere können keine anderen, als die geistigeren seyn, daher es auch kommt, daß in den alten Weinen die Säure merklich vorwaltet. Veredelt wird dadurch der Wein nicht, denn jene geistigen Bestandtheile gehören zu seiner wesentlichen Eigenthümlichkeit. Daß übrigens jenes Zehren nicht zur Erhaltung des Weins bedingt ist, ergibt sich auch aus der Erfahrung, daß geistige Flüssigkeiten, in luftdicht verschlossenen Gefässen aufbewahrt, sich in ihrer wesentlichen Güte eine sehr lange Zeit erhalten, ungeachtet die Verminderung ihrer Menge im Gefolge vieler Jahre kaum merklich ist. Um nun dieß Zehren zu verhüten, schlug Herr Dr. Winzmann zu Miltenberg vor, die Fässer sorgfältig mit einem Firniß zu überziehen. Der Firniß hiezu müßte aber mit kluger Sachkenntniß bereitet werden; er

---

fürchten zu müssen glaubte, da beide Kinder Söhne waren. Die Speisen seines Tisches wähnte er vergiftet, und stets glaubte er, sein Geld verloren zu haben. Jedesmal, wenn er sein Kameel bestieg, geschah es mit Zittern, weil er den angekündigten Sturz fürchtete. Jeden Tag fürchtete er, sein Haus in den Flammen aufgehen zu sehen. Während der häufigen Reisen, die er zu machen hatte, wagte er es nie, aus einem Brunnen Wasser zu schöpfen. Aber eines Tags, als er vor Durst verschmachten wollte, und sich doch ganz allein befand, mußte er dennoch das kühne Unternehmen wagen, jedoch geschah es nicht, ohne daß er vorher alle erdenklichen Sicherheitsmaßregeln ergriffen hätte. Indessen befiel den Schrekhaften dabei aus Angst der Schwindel, er verlor den Kopf und stürzte in den Brunnen, der zum Glük nicht tief war, so daß er sich leicht selbst wieder heraushelfen konnte. Als er am Abende in die Herberge kam, fand sich, daß er bei dem Falle in den Brunnen seinen Beutel mit Zechinen verlo-

müßte nicht überwiegend seyn an Harz, damit er keine Risse bekäme, und nicht vorherrschend an Oel, um keine ekelhafte Klebrigkeit zu besizen, und überdieß müßte er keinen brenzlichten Geruch haben. Auch dürften keine jungen Weine, wenigstens keine unter 3 Jahren, in solchen luftdichten Behältern aufbewahrt werden, indem erst bis dahin der Gährungsprozeß des Weins vollkommen beendigt ist.

Kennzeichen und Eigenschaften eines guten gesunden Weines.

Er muß 1) einen angenehmen erquikenden Geruch und Geschmak haben; 2) im Munde gehalten, etwas gelinde zusammen ziehen, die Nase und den Kopf durchdringen; 3) muß er hell durchsichtig seyn und eine hochgelbe Farbe haben; 4) soll er auf den Urin treiben, eine gelinde Ausdünstung befördern und keine Hartleibigkeit verursachen; 5) darf er keine Kopfschmerzen und Trägheit der Glieder hinterlassen; 6) muß er den Appetit reizen und die Verdauung befördern, und 7) darf sein täglicher mäßiger Genuß zu keinen Krankheiten Anlaß geben.

Weinverfälschungen zu entdeken.

Man klagt immer über Weinverfälschungen, und dennoch bemüht man sich selten, sie zu entdeken. Hier sind einige Mittel. Aeusserst nachtheilig für die Gesundheit ist die Verfälschung mit Bleizuker; sie ist auch eine der gewöhnlichsten, aber auch leicht zu entdeken. Man wird in jeder Apotheke die sogenannte Hahnemann'sche Weinprobe zu geringen Preisen finden, oder sich bereiten lassen können. Man läßt von derselben einige Tropfen in den verdächtigen Wein fallen, enthält er Bleizuker, so erfolgt ein schwarzer Niederschlag. — Ein der Gesundheit ebenfalls nicht vortheilhafter, wenn auch minder nachtheiliger Zusaz, als der Bleizuker, ist jener von Schwefel, durch den Einschlag, der oft in zu unverhältnißmäßiger Menge geschieht. Man entdekt ihn, wenn man eine von Fett oder Schmuz gereinigte Silbermünze in solchen Wein wirft, und eine viertel oder eine halbe Stunde darin liegen läßt. Enthält der Wein viel Schwefel, so wird die Münze gelb anlaufen. — Eine der Gesundheit zwar nicht schädliche Vermengung, die aber Betrug ist, ist jene mit Wasser. Sie ist sehr leicht zu finden. Man versehe sich mit ungelöschtem Kalk, und benezе ihn mit dem verdächtigen Wein. Ist derselbe ohne Wasserbeimischung, so wird der Kalk nicht gelöscht werden und unverändert bleiben; mit Wasser vermengter Wein aber wird eine Auflösung des Kalkes bewirken. — Mit einem kleinen, nicht kostbaren Apparate, der sehr bequem eingerichtet werden kann, um ihn in der Tasche bei sich zu führen, kann man sich gegen erwähnte drei Verfälschungs-Arten leicht schüzen.

Erprobte Methode, trüben feimigen Wein abzuklären.

Man nehme gewöhnliche Feuersteine, lege sie in eine Kohlpfanne unter glühende Kohlen, und lasse sie ganz glühend werden. Sind

---

ren hatte. Aus Furchtsamkeit war er ein schlechter Reiter und fiel häufig vom Kameele, und so geschah es denn, daß er auch einmal dabei das Bein brach. Als Abulem sich den Vierzigern näherte, vermochte nichts mehr seinem Leben Interesse zu geben, dessen baldiges Ziel ihm bekannt war, und das ihm kein unerwartetes Ereigniß mehr bringen konnte. Er magerte zusehends ab, weil er genau wußte, wie viele Jahre er noch zu leben habe. Mit dem Antritte seines fünfzigsten Jahres glich er einem Schatten. Kaum hatte er noch Kraft zum Athemholen, als in der Mitte der Nacht die Stimme, die ihm einst seine Zukunft voraussagte, wieder zu ihm sprach: „Abulem!" rief sie; „ist Gott nicht voll Erbarmen, wenn er dem Menschen den Blik in seine Zukunft verhüllt?" — „Gewiß!" ächzte Abulem; „ich schwöre es beim Propheten; denn ich habe tausendmal den Tod vor diesem Tage erlitten, der mein lezter sein soll." — „So wisse denn, Abulem," fuhr die Stimme fort, „daß der Mensch oft durch die Schreken

sie glühend, so lasse man einen nach dem andern durch das Spundloch in das mit Wein gefüllte Faß fallen. Die Quantität der hinein zu werfenden Steine steht natürlich mit der Quantität und Qualität des Weins im Verhältniß. Je mehr, und je trüber der Wein, desto mehr Steine hinein. Diese Steine läßt man bis 6 Wochen im Faß liegen, darauf wird der Wein erst probirt, ob er rein sey. Ist er nicht rein und goldfarbig, so wird der Prozeß mit den glühenden Steinen wiederholt. Ist er klar und rein, so wird er abgelassen. Man kann dieses Verfahren mit Vortheil bei jedem Wein, besonders bei jungen, die noch viel Hefiges enthalten, anwenden. Der Wein wird dadurch milder, geistiger, geschmakvoller, älter an Farbe; ja, er erhält eine Güte dadurch, als ob er etliche Jahre älter wäre. Ist der Wein abgelassen, so sieht man die Steine mit einem zähen dikken Schleim überzogen. Es ist also zugleich eine Abklärungs- und Verälterungs-Methode.

Kranker Wein.

Ungeschlagenen Wein verbessert man durch folgendes Mittel: Man nimmt ½ Loth weinsteinsaures Salz, löset es in einer Maß Wein auf und gießt das Ganze in eine Masse von 100 Maß Wein, dann ist derselbe in 2 bis 3 Tagen so gut wie vorher.

Ein wirthschaftliches gegohrnes Getränk.

Der Apotheker Bayet in Paris hat vor nicht Langem den Landleuten ein Getränk vorgeschlagen, welches gesund, wirthschaftlich und leicht zu machen ist, und den Most oder das leichte Bier sehr gut ersezt. Zur Frucht-Zeit dörrt man in einem Bakofen die herabgefallenen und gereinigten Aepfel und Birnen, entweder ganz oder zerstükelt. Wenn sie gedörrt sind, nimmt man 16 Pfund Aepfel, 2 Pfund Birnen und 22½ Loth Hopfen, und gießt darüber 56½ Maß Wasser, und zwar die Hälfte davon siedend, den Rest aber, wenn das erste abgekühlt ist. Diese Mischung stellt man an einen Ort, dessen Temperatur zwischen 18 bis 20 Grad Reaum. ist. Die Gährung wird bald beginnen. Wenn sie vorüber und die Flüßigkeit ruhig geworden ist, und sich gesezt hat, so läßt man sie ab und gießt sie in Bouteillen. Einige Tage darauf mousirt dieses Getränk und erhält einen sehr angenehmen Geschmak. Der Hopfen gibt ihm die Eigenschaft, daß es, ohne verändert zu werden, mehrere Monate aufbewahrt werden kann.

Noch ein Mittel, Sperlinge und andere Vögel von den Kirschbäumen und Wein-Stöken zu verscheuchen.

Man nimmt sogenanntes Knistergold oder Rauschgold, wovon man eine Tafel von 21 Zoll lang und 10—11 Zoll Breite für 6—8 kr. kauft, schneidet davon Stükchen 2—3 Zoll breit und 5—6 Zoll lang, bindet sie an starken Zwirn, und hängt sie an die Aeste und Zweige, daß der leiseste Wind damit spielen kann, welches ein solches Geräusch verursacht, und zugleich flimmert, daß die Vögel dadurch verscheucht werden.

---

des Aberglaubens sein Leben selbst verdirbt. Auf den bloßen Zufall hin habe ich dir vor einer Reihe von Jahren deine Schiksale vorhergesagt, ohne mehr zu wissen, als du selbst. Dein blinder Glaube hat sie in Erfüllung gehen lassen. Du stirbst, weil ich dir deinen Tod für dieses Lebensjahr vorausgesagt habe; und doch ist es nur Packo, dein Sklave, der jezt und damals mit dir gesprochen, und durch die Ueberlegenheit seines Geistes deiner Lebenszeit ein Ziel gesezt hat." Dieser Sklave war ein kluger und unterrichteter Spanier, der von einem Korsaren gefangen genommen, an Abulem verkauft, und von diesem als Ghiaur nicht besser wie ein Hund behandelt worden war. Das Entsezen über diesen Aufschluß wirkte so schnell auf Abulems zerrüttete Gesundheit, daß es ihm augenbliklich das Leben kostete.

Dieß Märchen, bemerkte der Herr Lehrer, ist zwar nicht sehr gut erfunden; aber dennoch ligt darin viel Wahres, und wer dessen bedürftig ist, wird es finden.

Kurzweil am Extra-Tisch.

Anekdoten von Herrn X.

Einst ging Herr X. in S. in die Schloßkirche; den Gesang, der vor der Thüre zum Singen ausgestekt war, vergaß er im Hineingehen anzusehen. Er lief nun auf den Meßner zu, und fragte ihn: was gesungen werde? trat ihn aber unversehens auf den Fuß. Der Meßner, etwas empfindlich, erwiderte schnell: Trete der Herr auf seine Füße. — X. suchte nun dieß Lied lange vergeblich im Gesangbuche, endlich glaubte er doch, nicht recht verstanden zu haben, und ging nochmal dahin, um zu fragen, wo sich dann der Spaß aufklärte.

Herr X. reiste einst auf die Leipziger Meße, und blieb in W. — über Nacht, wo er zwei Bekannte im Gasthofe antraf; diese baten ihn, sie früh um drei Uhr, wenn er abreise, zu weken. Er ließ sie aber schlafen, und reiste ab. Als sie einander in Leipzig wieder trafen, fragten sie Herrn X.: warum er sie denn bei seiner Abreise von W. — nicht gewekt habe? worauf er antwortete: „Er hätte es gern gethan, aber sie hätten ja noch geschlafen."

Man erzählte einst in einer Gesellschaft, worin sich auch Herr X. befand, daß man die Erfrornen zuerst ganz mit Schnee zudeke, um sie nach und nach wieder zu erwärmen. — „Aber, mein Gott, sagte er, wie macht man's denn, wenn man keinen Schnee hat, wenn z. B. jemand im Sommer erfriert?"

Derselbe X. verschrieb von einem Kaufmanne Weinmuster, da aber die vielen Sorten, jede in ein besonderes Fläschchen, große Emballage gemacht haben würden, so machte er die wohlmeinende Anmerkung: man solle alle Proben in Ein Fäßchen thun, damit es nicht so viel Fracht koste.

Ein Freund ließ ihm den erfolgten Tod seiner Frau anzeigen und ihn bitten, der Verstorbenen die lezte Ehre an ihrem Grabe zu erweisen, und den Leichenzug führen und zieren zu helfen. Herr X. ließ aber dem Anzeiger zurük sagen: daß es sein Grundsaz wäre, keinem Frauenzimmer zur Leiche zu gehen; wenn es der Herr selbst wäre, so wollte er es mit Vergnügen thun.

Herrn X. Frau kam einmal eilends vom Keller herauf, und sagte voll Verwunderung zu ihm: Es muß, ungeachtet das Faß oben versiegelt war, dennoch Wein unten abgezapft worden seyn, denn es ist schon halb leer, und wir haben doch noch nicht so viel gebraucht. — Nun, wir wollen bald sehen, erwiderte X. und ging mit ihr sogleich hinunter und untersuchte es, indem er oben durch den Spund hineinsah: „Einfältiges Ding, wie kannst du sagen, daß man unten Wein herausgenommen habe, es fehlt ja nicht unten, sondern oben!"

Auf einem Spazirgange fand Herr X. ein Billet, worin die Unterschrift war: votre fidèle Berger. Er kam bald darauf in ein Kaffeehaus, und fragte den nächsten Bekannten, den er daselbst traf: „Ei, können Sie wohl nicht sagen, wer dieser Fidelberger ist, der sich hier unterschrieben hat?"

In dem Schauspielhause brach während des dritten Akts die Bank, worauf Herr X. saß. Nach einiger Zeit wurde dieses nemliche Stük wieder aufgeführt, und da es ihm das Erstemal außerordentlich wohl gefallen hatte, so bat er seine Frau, mit ihm dießmal in das Theater zu gehen. Als nun der dritte Akt kam, sagte Herr X. zu seiner Frau: „Frau, gib Acht, jezt bricht die Bank."

Einem Maler trug Herr X. einmal auf, ihn so ähnlich zu malen, daß ihn selbst Personen erkennten, die ihn nie gesehen hätten.

In Kommission bei Fr. Pustet in Regensburg. Bestellungen nehmen alle Buchhandlungen und Postämter an.

Der ganzjährliche Preis ist in ganz Deutschland 2 fl. 24 kr. ohne, und 2 fl. 44 kr. R. W. mit Couvert — portofrei.